

ŒNOLIA CONSEIL

Colle de Poisson

Collage de Clarification et d'affinement des vins Blancs et Rosés

Intérêts Œnologiques

- Colle pure pour la clarification des vins
- Adsorption spécifique des amertumes liées au manque de maturité
- Assure une brillance optimale des vins
- Associé à du gel de silice (*SILICE OENOLIA*), accélération de la sédimentation

Composition et Caractéristiques techniques

- Colle Protéique : Colle de Poisson
- Ne contient pas d'OGM
- N'a pas subi de traitement ionisé

Colle de Poisson est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Dose d'emploi : 100 à 200 ml/hl
- Pour éviter tout risque de surcollage ajouter ½ dose de SILICE OENOLIA

Mode d'emploi

- Délayez dans 2 fois son volume d'eau et incorporer au raccord de collage
- Ajouter la SILICE OENOLIA 2 heures après lors d'un remontage Soutirage 48 heures après traitement

Précautions d'emploi

- Ne pas laisser plus de 8 jours en contact
- Ne pas exposer à une température supérieure à 20℃
- Conservation 8 jours après ouverture
- Conserver en emballage clos dans un endroit propre, sec et exempt d'odeur.

Conditionnement

Bidon de 5 et 10 litres

BAS-RHIN :

Dambach-la-Ville
1, rue de l'Artisanat
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 48 30
Fax : 03 88 92 48 42
dambach@oenoliaconseil.fr

HAUT-RHIN :

Westhalten
Vallée Noble - 20, rue St Blaise
68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 05 33
Fax : 03 89 47 63 11
westhalten@oenoliaconseil.fr

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS :

Leynes
Pl. de la Mairie - 71570 Leynes
Tél. : 03 85 35 19 45
Fax : 03 85 35 19 46
oeno-service@wanadoo.fr

CHAMPAGNE :

Laboratoire Epernay
5, rue Placet - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 55 18 27
Fax : 03 26 55 18 33
champagne@oenoliaconseil.fr

Laboratoire Bar-sur-Seine
2, Impasse des vignes
10110 Bar-sur-Seine
Tél. : 03 25 29 79 99
Fax : 03 25 29 79 79
aube@oenoliaconseil.fr